

ALIMENTAMOS UNA ISLA

Cómo la cocina puede reconstruir la vida

JOSÉ ANDRÉS



ALIMENTAMOS UNA ISLA

Cómo la cocina puede reconstruir la vida

José Andrés
con Richard Wolffe

Traducción de María Laura Paz Abasolo



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor.

La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Publicado originalmente en inglés bajo el título *We Fed an Island* por HarperCollins Publishers, Nueva York, en 2018.

© del texto: José Andrés, 2018

© de la traducción: María Laura Paz Abasolo, 2018

Primera edición: enero de 2019

© Editorial Planeta, S. A., 2019

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-20249-3

D. L.: B. 26.122-2018

Impresor: Liberdúplex

Impreso en España – *Printed in Spain*

SUMARIO

Prólogo de Luis A. Miranda, Jr. y Lin-Manuel Miranda	9
Introducción	13
Capítulo 1: Cuando María tocó tierra	19
Capítulo 2: Alimentar al mundo	59
Capítulo 3: Descubrimiento	79
Capítulo 4: Mucha agua	89
Capítulo 5: En el coliseo	129
Capítulo 6: Listo para consumo	169
Capítulo 7: Rojo de rabia	207
Capítulo 8: Transiciones	243
Epílogo	285
Agradecimientos	303
Notas	315

CAPÍTULO 1
CUANDO MARÍA TOCÓ TIERRA

El huracán María comenzó su furia destructiva dos días antes de llegar a Puerto Rico.

En el transcurso de, apenas, veinticuatro horas los vientos duplicaron su velocidad de 130 a 260 km/hora, y al siguiente día arrasó con la isla de Dominica como un huracán de categoría 5. Se debilitó un poco mientras arrancaba los techos de casi todos los edificios, se llevaba por delante casi todos los postes de luz y teléfonos, deshojaba a casi todos los árboles, aplastaba las cosechas de plátano y mataba al ganado. Nadie se libró, ni siquiera el primer ministro de Dominica, Roosevelt Skerrit. «Mi techo desapareció. Estoy completamente a merced del huracán. La casa se está inundando», publicó en Facebook, justo antes de que lo rescataran de su residencia oficial.¹

Poco antes del amanecer del siguiente día María tocó tierra como un huracán de categoría 4 en la costa sudeste de Puerto Rico. Su ojo medía entre 80 y 96 km de diámetro, o casi la mitad del tamaño de la isla principal, con vientos que soplaban a una velocidad de 250 km/hora. Golpeó y destrozó en dirección al oeste, en un trayecto diagonal sobre las playas y montañas, los pueblos y las ciudades, las granjas y los apar-

tamentos lujosos. María se tomó el tiempo para devastar todo lo que estuviera expuesto a los elementos, moviéndose pesadamente a solo 16 km/hora. Despedazó enormes turbinas eólicas, arrancó todo el cableado eléctrico y arrancó los paneles solares de los tejados. Silenció las torres de telefonía móvil, desenterró los postes de teléfono y se movió sobre los radares meteorológicos y las antenas parabólicas. Desgarró los bosques en las laderas y solo dejó troncos desnudos en los árboles que perdonó. Empujó el mar hasta las casas próximas a la costa y forzó escandalosas inundaciones a través de barrancos montañosos. Destrozó las granjas de café, diezmó al ganado lechero y arrasó los invernaderos. Dejó a oscuras los hospitales e inundó los pabellones con su lluvia. Lo que su hermana, el huracán Irma, había debilitado menos de dos semanas antes, María remató con un golpe directo y certero en la isla.

Durante los siguientes dos días los puertorriqueños estupefactos lucharon por sobrevivir a la embestida de la lluvia a raudales y a la inundación. Rescataron a sus vecinos y juntaron su comida y su agua potable. Buscaron una manera de salir: apilaron los escombros de las casas en la calle, abrieron carreteras entre los árboles caídos para la gente y los coches, moviendo o cortando cuidadosamente los tendidos de cables que ahora yacían en el suelo. Al ir abriéndose camino las morgues se empezaron a llenar. Al principio se trataba de los cuerpos de las víctimas directas de los vientos y las inundaciones, pero pronto, con la mayoría de los hospitales inundados y sin electricidad, se trataba de los ancianos y los enfermos que morían en sus viviendas, en residencias geriátricas o en los centros médicos dañados. Los medios informativos estimaban que el número de víctimas superaba el millar de personas, pero nadie estaba seguro. En el Instituto de Ciencias Forenses de San Juan necesitaron siete tráileres refrigerados para almacenar los cuerpos de todas las víctimas.²

El día después de la llegada de María, el presidente Donald Trump era plenamente consciente de los daños catastróficos que había provocado el huracán. «Puerto Rico fue completamente destruido», dijo a los reporteros después de una reunión en las Naciones Unidas. «Fue golpeado violentamente por los vientos. Dicen los expertos que no han visto vientos como estos en ninguna parte. Lo golpeó con la fuerza de un 5 —una tormenta de categoría 5, lo máximo en la escala—, lo que literalmente nunca sucede. Así que Puerto Rico está muy muy muy mal. Su red eléctrica está destruida; no es que antes estuviera muy bien, pero ahora está totalmente destruida. Y muchos otros edificios y vehículos también. Así que estamos empezando el proceso ahora y trabajaremos con el gobernador y el pueblo de Puerto Rico. Comenzaremos a trabajar con Puerto Rico y lo haremos con gran gusto, pero está muy muy muy mal —concluyó—. Es muy triste lo que le pasó a Puerto Rico.»³

Esa noche, Trump voló a Nueva Jersey para pasar un largo fin de semana en su club de golf. Ni él ni sus asistentes volvieron a mencionar a Puerto Rico en público otra vez, pero encontraron tiempo para hacer un viaje de campaña a Alabama. Mientras estaba en su club de golf, Trump se reunió con varios funcionarios de su gabinete, incluyendo su secretario de Seguridad Nacional, pero el tema de discusión giró en torno a las prohibiciones de viajar a Estados Unidos a los musulmanes, no al huracán. El personal de Trump no dijo si el presidente habló con alguien sobre Puerto Rico en algún momento durante el fin de semana de cuatro días que descansó, pero quedó claro, por su actividad en Twitter, que estaba enfocado en al menos cuatro asuntos: atacar a los jugadores de la NFL por sus protestas durante el himno nacional al principio de los encuentros, atacar al senador John McCain por su voto en contra de eliminar Obamacare (reforma sanitaria promovida por Barack Obama para la

atención a los pacientes), atacar al líder norcoreano Kim Jong-un y atacar a los medios informativos.⁴

Las noticias sobre Puerto Rico eran frustrantemente imprecisas. Sabía que había una crisis, pero era difícil dimensionarla sin estar ahí. Cayeron prácticamente todas las torres de telefonía móvil de la isla —alrededor del 85% de las 1.600 torres⁵—, y nadie podía encontrar conexión a internet ni línea telefónica. Después de dos días intentando comprender la situación supe que debía tomar el primer vuelo hacia Puerto Rico. Para el sábado, tres días después de que el huracán María arrasara la isla, el aeropuerto de San Juan solo recibía vuelos militares. Desde mi ordenador reservé varios vuelos, pero nada se movía. Intenté obtener un teléfono vía satélite, tuiteando al mundo para ver si alguien podía prestarme uno, pero no era fácil en fin de semana, ni siquiera en Washington D. C. Llamé a mi amigo Nate Mook, cuya labor documental lo había llevado por todo el mundo y que sabía mucho más sobre estos teléfonos que yo. Nate produjo mi programa *Undiscovered Haiti* («Haití sin descubrir») en la PBS (Red de Televisión Pública de Estados Unidos), y entendía perfectamente lo que yo quería decir con el poder de la comedia para reconstruir vidas. Como en muchas otras ocasiones no tenía un plan claro en mente, pero quería ver de primera mano qué estaba pasando allí.

—Voy a llevar un poco de efectivo y lámparas solares a la isla —le dije a Nate—. ¿Qué estás haciendo? ¿Quieres venir conmigo?

—¡Sí! —me contestó sin pensarlo.

Sabíamos que sin comunicaciones ni electricidad sería difícil, pero Puerto Rico seguía siendo Estados Unidos, no podía ser tan malo como Haití. Así que pensamos que estaríamos de regreso en una semana.

Estábamos equivocados.

Al día siguiente, el domingo, la Casa Blanca logró comunicarse por primera vez con un líder puertorriqueño. El vicepresidente Mike Pence llamó a Jenniffer González-Colón, miembro de la Cámara de Representantes de la isla, aunque sin derecho a voto. Durante tres días, Donald Trump no dijo nada en público, ni siquiera un tuit sobre el huracán o su impacto en la isla. De hecho, la primera líder en hacer una declaración pública fue Hillary Clinton, ese mismo día, cuando tuiteó a Trump y al secretario de Defensa, James Mattis, para que enviaran el buque hospital de los marines USNS *Comfort* a Puerto Rico. «Son ciudadanos estadounidenses», les imploró la exsenadora, publicando una lista de fotos de los isleños moviéndose por las calles con el agua hasta la cintura. Su tuit recibió más de 300.000 «me gusta».

Ese día fue el primero que un vuelo comercial aterrizaba en San Juan: un solo vuelo de la compañía Delta. Todos los demás vuelos que lo intentaban desistían y regresaban.

Yo seguía las noticias nervioso y sabía que necesitaba estar ahí. Al ver la CNN solo tenía que mirar a mi esposa, Patricia, para saber lo que estaba pensando. Fuimos a una tienda REI para comprar lámparas solares, pastillas para purificar agua y equipo de salvamento para las víctimas del huracán, pero realmente no sabíamos qué esperar. Solo quería evitar convertirme en otro problema en un lugar donde la gente ya estaba sufriendo. Una de nuestras mayores prioridades era reunir dinero para el viaje, para comprar provisiones. Entre la tarjeta de débito de mi esposa y la mía logramos juntar 2.000 dólares, y mi asistente, Daniel Serrano, me trajo otros 1.500 dólares más.

Logré comunicarme por teléfono vía satélite con mi amigo José Enrique Montes, cuyo pequeño restaurante en Santurce albergaba mucha de la mejor comida en Puerto Rico. Su negocio estaba deshecho, sin electricidad y con el techo agujereado. Con un refrigerador lleno de comida que

se echaría a perder, en un vecindario lleno de personas hambrientas, hizo lo que hacen los verdaderos chefs: empezó a cocinar para la gente. Fiel a sus raíces y talento preparó la deliciosa y nutritiva sopa llamada «sancocho».

Entre un guiso y una sopa espesa, el sancocho es la versión caribeña del cocido español, llevado a la región por los primeros colonizadores que pasaron por las Canarias. En estas islas, la última parada en territorio europeo antes de que los vientos del comercio llevaran los barcos al Caribe, el sancocho se hacía con pescado. Cuando se convirtió en uno de los platos favoritos del Caribe y Latinoamérica ya había cambiado el pescado por carne, incluyendo a menudo distintos tipos de carne, y se preparaba con maíz y una mezcla de verduras. Para darles calorías y consuelo a los supervivientes de la tormenta en grandes cantidades no había nada mejor que el sancocho. «Cuando comes sancocho piensas en tu abuela y eso deja una sonrisa en tu rostro», dice José Enrique.

Reservamos dos opciones de vuelos para el lunes, solo en caso de que uno se cancelara. Nate y yo teníamos asientos en un vuelo de Delta que salía a las 8.00 a.m. del aeropuerto JFK en Nueva York, directo a San Juan, y también en un vuelo de Spirit Airlines desde Baltimore que pasaba por Fort Lauderdale (Florida). Pensamos coger un vehículo Uber desde Washington D. C. hacia Nueva York, pero preferimos ir a Baltimore para tomar el vuelo de Florida. Consideramos que si se cancelaba el vuelo siempre podíamos viajar a Miami, donde tengo dos restaurantes.

En el aeropuerto de Fort Lauderdale hicimos fila en un cajero de una entidad bancaria. Las noticias decían que los bancos de Puerto Rico no abrirían por algún tiempo, así que yo necesitaba más dinero en efectivo. Sin embargo, no podía recordar los pines de mis tarjetas y estas no servían. Llamé a Patricia para que me ayudara, y afortunadamente gracias a

ella, que es la organizada y prudente de la familia, pude con su ayuda sacar 2.000 dólares, los cuales retiré en cuatro transacciones de 500 dólares, ya que los cajeros no estaban preparados para nuestras necesidades.

En la terminal vimos las noticias en las pantallas del aeropuerto. Nuestro viaje no era prometedor, se había ido la luz en el aeropuerto de San Juan. Los viajeros estaban atrapados ante un calor abrasador, durmiendo en el suelo mientras esperaban que volviera la luz y se reactivaran los vuelos. La situación parecía desesperada: sin comida, sin agua, sin aire acondicionado, sin vuelos... La gente estaba lista para soportar todo eso con la esperanza de obtener un asiento en el primer vuelo fuera de la isla. ¿Tan mal estaban las condiciones en Puerto Rico para que lo hicieran?

Intenté llamar a José Enrique, pero no le entraban las llamadas en su teléfono. En cambio, contacté con uno de mis socios en Puerto Rico para ver si podía ayudarme en mi llegada. Kenny Blatt fue uno de los inversionistas que ayudó a revivir el gran *resort* Dorado Beach, transformándolo en el oasis que es hoy, después de décadas en decadencia. El restaurante que tengo ahí, Mi Casa, es una de las joyas de mis negocios ThinkFoodGroup. Kenny estaba en contacto con Alberto de la Cruz, el inteligente emprendedor que dirige la embotelladora de Coca-Cola en Puerto Rico, y este nos dijo que el gobernador de Puerto Rico había puesto a Ramón Leal, jefe de la Asociación de Restaurantes (ASORE), a cargo de todas las cocinas de la isla, ya que había estado trabajando previamente en un plan de alimentación para la isla desde el huracán Irma, dos semanas antes.

Nuestro avión estaba lleno de familias preocupadas intentando regresar para saber si sus seres queridos o su propiedad, o ambos, estaban a salvo. Con los sistemas de comunicación dañados, prácticamente no había forma de saber si los miembros de su familia estaban vivos y bien, o si llega-

rían para encontrar su casa bajo el agua. A pesar de la enorme incertidumbre de viajar en avión hasta una isla sin electricidad, la preocupación superaba los riesgos. La única forma de saber la verdad era yendo en persona.

Para mí era el comienzo del mayor reto de mi vida. Nuestro avión fue uno de los primeros vuelos comerciales que logró aterrizar en San Juan tras el huracán. No teníamos idea de qué esperar y parecía que el piloto tampoco. Estábamos todavía sobre la pista de despegue en Fort Lauderdale cuando salió de su cabina y preguntó si alguien tenía un teléfono vía satélite que pudiera prestarle. El pasajero sentado detrás de nosotros dijo que sí, pero lo había facturado con su maleta. Realmente, deseé haber encontrado uno vía satélite en Washington.

—Creo que necesitaremos sacar su maleta —dijo el piloto—. Una vez en tierra quizá necesitemos llamar a la torre de control de tráfico aéreo con el teléfono vía satélite para rodar por la pista.

No había manera de saber si los controladores del Aeropuerto Internacional Luis Muñoz Marín de San Juan tendrían electricidad cuando llegáramos. Esperamos otros 45 minutos mientras el piloto localizaba otro teléfono *vía satélite* en otro viaje de Spirit.

Entre el estrés de lo inesperado, y de quedarnos hasta tarde empaquetando y haciendo preparativos, estábamos exhaustos antes de que despegara el vuelo. Pero eso no nos impidió comenzar a trazar nuestros planes. Hablamos sobre el estado actual de las operaciones alimentarias de mi organización sin ánimo de lucro, World Central Kitchen, en Haití, la cual había filmado Nate, así como mi reciente experiencia en Houston, después del huracán Harvey, donde pude comprobar en persona cómo la asistencia alimentaria se vio obstaculizada por maneras anticuadas de pensar y por la ineficacia. Vislumbramos un operativo por toda la isla en Puerto

Rico que era mucho más ambicioso, y necesitábamos una robusta plataforma tecnológica que pudiera manejar múltiples pedidos de comida y administrara nuestro abastecimiento. Necesitábamos ser capaces de rastrear los pedidos y las entregas, así como vigilar las donaciones que esperábamos. Quería un sistema donde la gente pudiera escribir en una página web su pedido de comida: quizás un albergue necesitara 400 comidas, y entonces el sistema localizaría la cocina más cercana que pudiera ayudar a prepararlas. Iba a ser un acercamiento localizado con la mejor tecnología y con World Central Kitchen en el centro. Soñábamos en grande porque el operativo parecía abrumador. Nunca deberías sentirte culpable de tener ambiciones cuando intentas ayudar a otros. Si no sueñas, la realidad nunca cambia.

Conforme nuestro avión se acercaba a San Juan todo lo que veíamos era devastación: las viviendas ya no tenían techo y los hogares estaban abiertos como si fueran latas; había miles de árboles derribados o sin una sola hoja; los troncos y las ramas estaban tan desnudos que Puerto Rico parecía más un paisaje invernal en mi querido estado de Maryland que una isla tropical.

Le mandé un mensaje a Ramón tan pronto aterrizamos. La señal telefónica no parecía funcionar, pero mostraban algunos datos. «¡Los recibimos con los brazos abiertos!», me contestó, pidiéndome que acudiera directamente al centro de convenciones de San Juan, donde estaba reunido el Gobierno, antes de recorrer un par de cocinas.

El silencio del aeropuerto era espeluznante. No había aviones despegando ni aterrizando, no había camiones de suministro circulando por la pista y dentro de la terminal no había luces ni ruido. La gente parecía sufrir en silencio, sin comida ni agua. Inmediatamente, tomé mi teléfono para tuitear a mis contactos, diciéndoles que enviaran camiones de comida al aeropuerto.

Reservamos un vehículo con Europcar, pero descubrimos que su local estaba en otra parte, así que caminamos al mostrador de Avis y esperamos lo mejor. Tuve suerte, uno de los empleados de Avis me reconoció de mi programa de cocina en Spanish TV, y eso ayudó a convencerlo para que nos alquilara un valioso *jeep* que podía recorrer las carreteras destrozadas.

—Si necesita algo vuelva y yo le ayudo —dijo mi amigo de Avis.

—Si se me acaba la gasolina no creo que pueda hacerlo —le contesté medio en broma.

Al salir del aeropuerto nos quedó claro que necesitábamos el *jeep*. Las calles principales seguían sembradas de peligrosos escombros: había postes de luz y de teléfono en el suelo, con los cables serpenteando junto a los troncos y las ramas de los árboles. Conducir en esa carrera de obstáculos impredecibles requería pericia y valor, con carriles que de pronto aparecían bloqueados e intersecciones donde no había semáforos para controlar el tráfico porque estaban derribados por el viento.

Nos fuimos directo al centro de convenciones y aparcamos a un costado del edificio, junto a los todoterrenos de Seguridad Nacional. Había una puerta lateral abierta, con cables de televisión que se dirigían a los camiones con conexión vía satélite. Entramos directamente y fuimos al segundo piso, donde se suponía que estaba trabajando el Gobierno en el tema de asistencia, en varias salas de juntas. Nadie nos detuvo para preguntar qué hacíamos ahí.

Mi amigo Ramón Leal me había contado sobre la reunión más importante donde se trataba el problema más apremiante: la gasolina. Entramos a la sesión y nos acomodamos. El lugar daba hacia uno de los pasillos que habían convertido en un inmenso módulo para los suministros y los catres donde dormían los funcionarios.

En nuestra reunión, un grupo de líderes empresariales estaba haciendo lo que el sector privado sabe hacer tan bien: resolver los problemas del mercado. Los puertorriqueños hacían fila durante varias horas todos los días para obtener unos cuantos litros de gasolina para sus vehículos y obstruían las carreteras. Los gasoductos eran la señal más visible de una economía que se había parado por completo. Por el bien de las personas y los negocios, estos líderes necesitaban restaurar la cadena de suministro de combustible tan rápido como fuera posible. Afortunadamente, en la reunión había varios de los mejores cerebros en cuanto a logística de la isla, incluyendo a Ramón González Cordero, de Empire Gas; ejecutivos de Puma Energy, y Alberto, de Coca-Cola. Si alguien sabía de las necesidades de los camiones era una persona como él, al frente de Coca-Cola. Había funcionarios de todas las agencias gubernamentales importantes, incluyendo la inteligente y sagaz procuradora de Estados Unidos en Puerto Rico, Rosa Emilia Rodríguez, y el secretario de Estado de la isla, Luis Rivera Marín. Tenían dos problemas que resolver: más camiones cisterna para distribuir el combustible en las gasolineras y más seguridad en estas para lidiar con las inmensas filas. Necesitaban alrededor de 1.000 efectivos de seguridad para proteger los camiones cisterna y las gasolineras, y la Guardia Nacional solo podía ofrecer 700. Se contaban historias de gente que llegaba armada a las gasolineras, pero como sucede con todas las historias similares, nadie había visto realmente ningún problema ni armas. Después de 45 minutos el grupo ya tenía un plan y la discusión había terminado.

Nos trasladamos a otra reunión que trataba nuestro verdadero objetivo: la asistencia alimentaria. Ahí, el contraste no podía ser mayor. El combustible para automóviles y camiones era una prioridad que atrajo a las mejores mentes empresariales y gubernamentales, pero el combustible para

las personas parecía ser una prioridad menos urgente, como dejó claro la reunión. Se hablaba mucho, pero se hacía poco. Incluso había personas que querían tomarse fotos conmigo y entrevistarme en Facebook Live. Por fortuna la conexión a internet no era lo suficientemente buena para eso. Yo no estaba interesado en la publicidad, quería ver la asistencia alimentaria en acción. Después de una hora de palabras vacías creció mi frustración y salí de allí.

Nos fuimos al Coliseo de San Juan, el recinto techado más grande de la ciudad que normalmente se utilizaba para conciertos, pero ahora estaba transformado en otro centro de distribución. Sabía que el coliseo tenía una cocina grande, pero mi experiencia en Houston me había enseñado que no era fácil poner en funcionamiento cocinas así, incluso cuando la emergencia pública era clara. El coliseo, conocido como El Choli, estaba temporalmente bajo el control de la primera dama de Puerto Rico, la esposa del gobernador. El coliseo tenía un problema: no había suministro de luz, solo unos cuantos generadores. Pero la cocina era ideal para lo que necesitábamos, así que tenía que buscar la manera de abrirla.

Me reuní con Leila Santiago, de la oficina de la primera dama, pero no tenía buenas noticias: no podíamos usar la cocina del coliseo porque la estaban utilizando para alimentar a las 150 personas que se encargaban del centro de distribución. Esa era una cocina que podía alimentar a decenas de miles de puertorriqueños, pero, sin embargo, solo estaba ayudando a 150 personas. Hablamos sobre el cambio de contrato de los operadores de la cocina y cómo la habían cerrado durante la transición. Fuese cual fuera la razón, no podía creer la falta de urgencia y comprensión. ¡Alguien tenía que entender lo importante que era la comida! Las cocinas eran el recurso más grande de la isla, y la necesidad de encenderlas era obvia. Esto no era resultado de malas intenciones; la gente quería ayudar, pero no tenía experiencia. Sin embar-

go, hay un mundo de diferencia entre querer hacer el bien y saber cómo lograrlo.

Ramón Leal, de la Asociación de Restaurantes, me prometió encontrar otra cocina en una antigua oficina gubernamental. Llegar hasta allí desde el coliseo para verla fue difícil: nuestra ruta estaba completamente bloqueada por un árbol atravesado en la calle principal. Para cuando llegamos finalmente comprobamos que la cocina era un desastre. Siendo generoso, diría que se trataba de la pequeña cocina de un café; siendo sincero, diría que era la bodega de un sótano debajo de una cocina. No tenía electricidad ni generador, hasta yo tenía más fuego para cocinar en el garaje de mi casa del que había ahí. Para colmo, el suelo estaba cubierto por 5 cm de agua, ya que todos los alimentos de los refrigeradores se habían derretido. Era asqueroso, y solo limpiar nos tomaría una semana.

No obstante, esta localización sí reveló una pieza clave de información: en un cuarto lateral encontramos una enorme provisión de botellas de agua. Nos habían dicho que no había suficiente agua en la isla, pero claramente había suministros guardados. Nuestro reto era encontrarlos, junto con una cocina funcional y de buen tamaño.

Apenas era nuestro primer día y ya estaba frustrado. Sentía que la gente no se estaba tomando en serio la crisis alimentaria ni le daba un verdadero sentido de urgencia. Me preocupaba que Puerto Rico se convirtiera en otro Houston: un desastre natural agravado por la política humana. «Al diablo», me dije. «Vámonos con José Enrique a beber ron», respondió otro. Estaba desesperado por estar con un chef, en un restaurante, donde la gente se dedicara a la comida y a cocinar.

Estaba a punto de atardecer cuando llegamos a mi restaurante favorito de San Juan. No había electricidad en el histórico barrio de Santurce, donde se alza el restaurante

rosa de José Enrique en lo que normalmente es un barrio de fiesta, lleno de bares y restaurantes, rodeado de un mercado colonial. La Placita, la plaza del mercado, más allá de un letrero publicitario gigante que brillaba por su cuenta, promoviendo un concierto que nunca se daría, estaba sumido en el silencio y la oscuridad más absolutos. Pensé que el encargado de ese letrero debería de estar a cargo de toda la red de electricidad de la isla.

El pequeño generador de electricidad de José Enrique estaba trabajando tanto como podía, pero necesitábamos más luz, así que usamos los faros de nuestro *jeep* alquilado y algunas lámparas solares. «Bienvenido», me dijo, ofreciéndome un gran abrazo y una inmensa sonrisa. Después de algunos rones José Enrique me dijo que Santurce estaba luchando contra la crisis y lo popular que era su sancocho, las filas para comer el guiso eran inmensas y la sopa se acababa a diario. Más y más personas aparecían conforme se corría la voz. Me trajo un plato con algunas sobras y estaba delicioso. Al cabo de un rato se acabó el combustible del generador, se apagaron las lámparas solares y acabamos con la batería de nuestros teléfonos por usar en exceso las linternas. Estaba oscuro en San Juan, pero ese plato de sopa me llenó de amor y esperanza.

Este restaurante es un lugar que me hace feliz: es donde a mis hijas les encanta comer cuando vamos a San Juan, y cuando estaba reformando mi restaurante en Dorado Beach solíamos comer ahí. José Enrique es un gran chef y su familia tiene un gran corazón, igual que él. Tal vez parezca serio con su cabeza y barbilla bien rasuradas, pero su gran sonrisa lo delata. En estas situaciones de crisis necesitas encontrar un fuerte, la base donde está tu fortaleza, y yo sabía que el restaurante de José Enrique sería mi fuerte.

Su plan era tratar de recaudar fondos con un evento musical. «A la gente le iría bien divertirse un poco porque

esto es abrumador», dijo. Pero también sabía que el papel que él iba a jugar sería crucial. «Necesitas un cocinero que pueda alimentarte —dijo—. Y creo que tienen que apoyarse en nosotros. Nadie más lo puede hacer.»

El problema de José Enrique era que estaba haciendo todo desde cero. Aunque sus cocineros y él preparaban sancocho fresco todos los días, la lista de ingredientes que me dio era tan larga y detallada que era como leer código morse. Cuando cocinas con urgencia necesitas hacerlo rápidamente.

«Hagamos más», le pedí, pero José Enrique me respondió que no tenía más ingredientes para aumentar la cantidad exponencialmente. Estaban cocinando con todo lo que tenían porque no había electricidad ni refrigeradores, el generador no alcanzaba y las provisiones se iban a echar a perder. Los cocineros solo abrían brevemente el refrigerador cuando era estrictamente necesario. Sin mucho combustible solo podían tener el generador encendido unas cuantas horas al día.

Mientras hablábamos el plan empezó a tomar forma. «Empecemos aquí», propuse. Ampliaríamos la base de operaciones de José Enrique tan rápido como fuera posible usando su cocina, sirviendo sancocho fuera y preparando sándwiches en el comedor para 45 personas, donde los clientes se sentaban normalmente. Sabía por mi experiencia en Haití y en Houston que los sándwiches eran una forma rápida y efectiva de alimentar a la gente: suficientes calorías en una comida que era fácil de guardar y transportar.

Se supone que había toque de queda en San Juan, así como una orden que prohibía el alcohol, pero ahí estábamos, planeando alimentar a la gente mientras tomábamos cócteles en la noche, en medio de la ciudad. Decidimos llamarnos como lo que éramos: «Chefs para Puerto Rico». El nombre y su *hashtag* lo decían todo.

Solo éramos un par de chefs que sabían cocinar intentando alimentar a muchos. Por todo San Juan, y también en Washington, individuos con muchos más recursos, y supuestamente mucho más inteligentes, apenas se estaban organizando.

El mismo día que luché para llegar a San Juan en uno de los primeros vuelos comerciales dos funcionarios de la Administración de Trump visitaron Puerto Rico por primera vez desde la tormenta. Entre ellos estaba Brock Long, administrador de FEMA (Federal Emergency Management Agency), y Tom Bossert, el antiguo asesor de Seguridad Nacional del presidente. La secretaria de Prensa de la Casa Blanca, Sarah Sanders, les dijo a los reporteros: «Hemos hecho esfuerzos sin precedentes en términos de fondos federales para abastecer al pueblo de Puerto Rico y otros afectados por estas tormentas. Seguiremos haciendo todo lo posible junto al Gobierno federal para ayudar».

Eso era una fantasía, Long y Bossert regresaron a Washington D. C. el mismo día. De acuerdo con el Pentágono, 2.600 empleados del Departamento de Defensa estaban diseminados en islas por todo el Caribe, incluyendo Puerto Rico y las Islas Vírgenes de Estados Unidos.⁶ En un día cualquiera hay varias veces esa cantidad de personal militar en tierra, sumando el personal del Ejército de Estados Unidos en el acuartelamiento de Fort Buchanan y de la Guardia Nacional Aérea y del Ejército de Puerto Rico.

El Pentágono había enviado al USS *Kearsarge*, un barco de asalto anfibio, y su grupo de buques hermanos antes de que golpeará el huracán María, para estar listos y entregar suministros esenciales inmediatamente después de que pasara la tormenta. Para cuando nosotros llegamos, cinco días después de que la tormenta hubiera tocado tierra, habían entregado por aire solo 10.000 kg de provisiones a Puerto Rico y a las Islas Vírgenes. Eso es el equivalente de más o

menos 30.000 botellas de agua para una isla tropical con 3,4 millones de habitantes.

Para ponerlo en contexto: dos días después del catastrófico terremoto de Haití en 2008 cerca de 8.000 tropas estadounidenses estaban en camino para llevar ayuda. Dos semanas después ya habían llegado 33 barcos y 22.000 tropas.

La necesidad de liderazgo y acción inmediata no era un secreto. «Necesitamos prevenir una crisis humanitaria en Estados Unidos —dijo el gobernador Ricardo Rosselló a la CNN ese día, advirtiendo que habría un éxodo masivo de puertorriqueños hacia Estados Unidos si la isla no se recuperaba—. Puerto Rico es parte de Estados Unidos. Necesitamos tomar medidas inmediatas.»⁷

De vuelta esa noche a la Casa Blanca, el liderazgo estadounidense tomó la forma de algunos tuits del presidente Trump, los primeros desde que María devastara la isla. «Texas y Florida están bien, pero Puerto Rico, ya que carecía de infraestructura y tenía una deuda excesiva, está en graves problemas —compartió después de cenar con algunos miembros conservadores del Congreso—. Su vieja red eléctrica, que ya estaba en pésimas condiciones, quedó devastada. Gran parte de la isla está destruida, con una deuda de miles de millones de dólares a Wall Street y a los bancos, con la que tristemente se debe lidiar. Comida, agua y medicinas son prioridad, y va bien.»⁸

De acuerdo con un funcionario de Trump, el tuit fue en respuesta a la cobertura de Puerto Rico que vio en televisión, no porque tuvieran alguna reunión sobre el desastre ese día. No había tenido lugar ninguna reunión que involucrara al presidente de Estados Unidos. Durante la cena esa noche Trump hizo algunos comentarios breves sobre la tragedia en Puerto Rico, pero pasó la mayor parte de su tiempo atacando al senador republicano John McCain por votar en contra de su esfuerzo por eliminar la reforma sanitaria Obamacare.⁹

Trump tenía razón sobre los problemas históricos de la isla en términos de economía e infraestructura, y también sobre la destrucción de la red eléctrica, pero no estaba del todo claro qué iba a hacer sobre cualquiera de esos problemas. Y no había forma humana de que alguien pudiera afirmar con toda honestidad que «iba bien» el abastecimiento de comida, agua y medicinas en la isla. Era obvio para mí después de un solo día en Puerto Rico.

Nate y yo no teníamos un ejército, ni siquiera teníamos teléfonos vía satélite, pero sí teníamos un par de habitaciones de hotel reservados en el AC Hotel San Juan Condado, cerca de Santurce, y el Hyatt, cerca del centro de convenciones, gracias a Javier García, miembro de mi mesa directiva, y a Federico Stubbe, mi inversionista en Puerto Rico. A veces necesitas reservar habitaciones extra porque puede haber huéspedes inesperados que ayudar o pueden extrañarse misteriosamente las reservas. Ya eran las 10.00 p.m. y quería revisar el hotel AC, primero porque formaba parte de una cadena española que me gustaba, pero con el refuerzo en la seguridad y el toque de queda la entrada estaba bloqueada cuando llegamos.

—¿Se va a quedar aquí? —preguntó el guardia de seguridad.

—No, voy a ver a alguien —contesté, sin querer explicar por qué teníamos habitaciones en dos hoteles.

—Estamos cerrados —me contestó.

Me tomó mucho tiempo convencerlo de que teníamos una reserva. La atmósfera de miedo estaba en todas partes y quizá fuera irracional, pero no por eso menos real. En todo caso, la falta de información precisa solo aumentaba el miedo.

Finalmente, logramos llegar a la recepción del hotel —exhaustos, pero inspirados— después de nuestro primer día en la isla.

—No tenemos habitaciones —dijo el hombre detrás del mostrador—. Ninguna.

Nate me dijo que fuéramos al Hyatt, donde teníamos otra reserva para dos habitaciones, pero no me iba a ir así. Cuando la gente me dice que algo no se puede hacer, solo alimenta mi determinación por lograr que suceda. Incluso si se trata de una habitación de hotel.

Mi amigo Bernardo Medina, experto en medios y comunicaciones, estaba hospedado en el hotel AC y nos encontró en el *ball*. Intentó llamar al gerente general, quien estaba en el interior del hotel, pero no pudo localizarlo. Después de media hora dando vueltas, el personal de recepción insistió en que nos fuéramos. Sin embargo, los empleados de seguridad comenzaron a movilizarse cuando apareció el gerente general. Este se disculpó por el retraso y alegó que se estaba duchando.

Le expliqué pacientemente que conocía al empresario que había mandado construir el hotel, el navarro Antonio Catalán, fundador de esa cadena de hoteles y también del Grupo NH, por lo que parecía una buena oportunidad para mencionar su nombre en la conversación. Antonio es un emprendedor español y hemos estado hablando durante años sobre hacer negocios juntos. La cosa es que funcionó, y de alguna manera el gerente nos encontró dos habitaciones donde pudimos descansar. Nate y yo no teníamos idea de que esas habitaciones serían nuestro hogar durante semanas, ni cómo nuestros huesos anhelarían tumbarse en esas camas cada noche.

Nos levantamos temprano en nuestro primer día en Puerto Rico con una misión en mente: conseguir muchos alimentos. Sabía, gracias a las compras de mi restaurante en la isla, que el proveedor más grande de comida era José Santiago, así que fuimos en nuestro coche hasta su almacén, veinte minu-

tos al sur de San Juan. Estaba ansioso por saber si el negocio había sobrevivido el huracán y si tendría electricidad, aunque quizá no estuviera abierto porque los empleados estarían todavía cuidando a sus familias.

En ese trayecto vimos por primera vez, con nuestros propios ojos, las extraordinarias filas para repostar gasolina. Había cientos de automóviles estacionados, y sus conductores esperando por un preciado litro de combustible hasta diez horas. Solo podías echar 20 dólares de gasolina cada vez, así que a los pocos días había que repetir la cola, e incluso algunos pasaban la noche en la fila. Parecía que asistíamos al desplome de toda una economía a la orilla de la carretera, y no pude dejar de preguntarme: si la gente estaba esperando todo ese tiempo para obtener energía para sus vehículos, ¿qué clase de energía estaban consiguiendo para su cuerpo?

En la oficina central de José Santiago había otra larga fila de automóviles mientras los clientes esperaban pacientemente la oportunidad de entrar en el centro de distribución de alimentos. Vi movimiento en la puerta y me di cuenta de que el lugar estaba operativo, pero saturado. Nate y yo no podíamos esperar a que la fila se moviera, así que nos adelantamos. Una vez dentro me presenté al nieto del fundador español del negocio, quien comparte el nombre de Santiago y trabaja como director de finanzas. Mientras caminábamos hacia las oficinas noté un cuadro en la pared de mi histórico buque, el *Juan Sebastián de Elcano*. Podría reconocer sus cuatro mástiles a un kilómetro de distancia, y no tomó mucho tiempo para que despertara los recuerdos de mi año navegando por el mundo en ese velero majestuoso. Empezamos a hablar sobre el barco y José me contó acerca de las raíces de su familia en la misma región asturiana donde yo había nacido, famosa por sus campos verdes, sus lácteos y su sidra. Sentí como si fuéramos familia y le pedí una línea de crédito ahí mismo.

—Yo soy de Asturias, tú eres de Asturias, no te defraudaré —le expliqué—. Te pagaremos por la comida, no te preocupes.

Nos entregaron un catálogo completo de provisiones, impreso en un largo papel matricial doblado, que tendría unos 10 cm de grosor. Representaba un mundo de comida en una isla que luchaba contra el hambre. A continuación, José y yo nos estrechamos la mano y acordamos una línea de crédito de 50.000 dólares. Además del papeleo existía una condición: no podíamos decir públicamente dónde obteníamos la comida. Nada de fotos ni redes sociales, y mucho menos hablar con la prensa. Él también estaba asustado con los rumores del hambre y la ilegalidad, y temía que cayera una turba sobre su almacén para saquear sus suministros. «No queremos que se sepa», me solicitó José. Y lo cierto es que yo habría hecho lo mismo en su situación.

Antes de llegar pensamos que solo compraríamos unos cuantos alimentos para la comida de ese día, en cambio, caminamos por todo el lugar, veinte filas de ancho y seis estanques de alto, juntando toda clase de ingredientes y las cantidades que necesitábamos para poder comenzar a funcionar en el restaurante de José Enrique. Llevamos enormes bandejas de pan para sándwiches y suficiente sofrito ya preparado para la sopa. Llenamos el *jeep* hasta el techo y gastamos felizmente alrededor de 5.000 dólares en nuestra primera compra. Al final, eso terminaría siendo una cuenta relativamente pequeña. Había tanta comida que no se podía ver a través de las ventanillas del lado derecho, así que Nate necesitaba que yo le dijera si estaba libre el carril para cambiar.

Condujimos despacio hasta el restaurante, pues lo último que queríamos era provocar un accidente, generando más problemas para los hospitales de la isla. Le pedí a José Enrique que juntara a las mejores personas que pudieran ayudarnos a poner en acción el operativo de asistencia ali-

mentaria. Habíamos llegado tarde, pero nuestro *jeep* estaba cargado de ingredientes para preparar comidas, así que la gente se alegró de vernos. Sentados alrededor del comedor de José Enrique estaban algunas de las más grandes figuras de la restauración de San Juan: Wilo Benet, el chef cuyo restaurante, Pikayo, había ayudado a reinventar la gastronomía puertorriqueña; Ricardo Rivera Badía, de El Churry; y Manolo Martínez, de Paellas y Algo Más. Nuestra directora sería Ginny Piñero, una abogada retirada que conocía al hijo de Manolo en Washington D. C. Ella no tenía idea de lo que nos esperaba, y tampoco ninguno de los chefs.

Coloqué una pizarra de hojas de papel debajo de un cuadro de una inmensa flor verde, mientras el equipo se sentaba a algunas mesas vacías, y asigné tareas a todos, mientras ellos exponían también sus ideas. Quería que sintieran este plan como suyo; yo no quería imponerme, y menos porque planeaba irme el fin de semana siguiente. Era un plan que necesitaban hacer suyo, y lo hicieron inmediatamente.

En la parte superior de la pizarra escribí nuestro reto más grande en enormes letras moradas: ENERGÍA. La gasolina, el gas natural y el diésel; necesitábamos de todo. No podíamos hacer nada sin eso. Asignamos este reto a Ginny Piñero, quien se quedó en *shock*.

A continuación estaba la energía que necesitábamos como personas: ALIMENTOS. Necesitábamos alimentos secos y frescos, y particularmente agua. Le asignamos esto a Ricardo Rivera Badía, cuya experiencia en la industria alimentaria en Puerto Rico era inigualable.

Esos dos elementos llenaron el lado izquierdo de nuestra pizarra. A la derecha escribí nuestra siguiente necesidad: VOLUNTARIADO. Necesitábamos voluntarios desesperadamente: cocineros, limpiadores, gente que ayudara a preparar la comida y a adquirir ingredientes. Necesitábamos coordinadores para esos voluntarios y personas que ayuda-

ran con la distribución. Le asigné esta tarea a la hermana de José Enrique, Karla.

Eso dejó nuestra última necesidad, aunque relacionada con todo: COMUNICACIÓN. ¿Cómo correr la voz para que la gente supiera de nuestro operativo? En una isla como Puerto Rico había una fuerte combinación de viejos y nuevos medios de comunicación. La gente escuchaba la radio, sobre todo considerando el tiempo que pasaban en sus automóviles. No había suficiente electricidad para encender la televisión, aunque, como en cualquier otra parte de Estados Unidos, estaban ocupados con las redes sociales en sus teléfonos, si es que podían encontrar señal. Necesitábamos estar en ambos medios. Le di esa tarea a mi amigo Nate y a Yareli Manning, una de las dueñas de camiones de comida que llegaron desde el principio.

El equipo se quedó ahí sentado, centrado en el ambicioso plan frente a nosotros. Habían pasado poco más de 24 horas desde que Nate y yo aterrizáramos en Puerto Rico, sin nada más que una modesta cantidad de dinero y el deseo de alimentar a los hambrientos, pero ya estábamos movilizándolo un operativo mucho más grande de lo que habíamos esperado y planeando los pasos necesarios para ampliarla aún más, y, además, con rapidez. No intentábamos alimentar a toda la isla, eso habría sido un reto abrumador, ni tampoco queríamos generar ansiedad en nadie porque ya tenían todos suficientes problemas cuidando de su familia, su casa y su negocio. Solo intentábamos duplicar las comidas que se preparaban y luego duplicar esa cantidad. Necesitábamos crecer y crecer hasta que estuviéramos alimentando a más personas de las que podíamos imaginar en ese momento. Era como abrir un restaurante nuevo: podíamos alcanzar nuestra máxima capacidad con el tiempo, escalando lento pero seguro. Esa visión del día a día hacia un crecimiento exponencial parecía mucho más realista que apuntar hacia la Luna.